

Penerapan Biaya Kualitas Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada Catering ABC

Mustika Rahmi
Eka Rosalina
Irda Rosita

Politeknik Negeri Padang

Abstrak

Persaingan dalam dunia usaha menuntut perusahaan untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Dalam peningkatan kualitas itu sendiri menimbulkan biaya yang disebut biaya kualitas. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan biaya kualitas dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi pada Perusahaan Catering ABC Padang. Unsur-unsur biaya kualitas pada umumnya ada empat akan tetapi biaya kualitas yang terdapat pada Catering ABC Padang ada tiga unsur biaya kualitas yaitu, biaya pencegahan, biaya penilaian, biaya kegagalan eksternal, sedangkan biaya kegagalan internal tidak terdapat pada perusahaan. Biaya kualitas yang terbesar terjadi pada tahun 2014 sebesar Rp. 383.809.980 atau 3,14% dari total penjualan aktualnya. Dari hasil taksiran yang diperoleh dengan penambahan biaya pada kategori biaya pencegahan, biaya kualitas menurun sebesar Rp. 143.379.480 dibandingkan sebelumnya Rp.383.809.980 atau sebesar 1,13% dari total penjualan aktualnya, yang artinya terjadi penghematan biaya sebesar Rp. 240.430.480. Sehingga dapat disimpulkan dengan menetapkan biaya kualitas dapat meningkatkan efisiensi produksi karena adanya penekanan biaya secara keseluruhan.

Kata kunci: Kualitas, Biaya kualitas, Biaya produksi, Efisiensi biaya produksi

1. PENDAHULUAN

Sebagai usaha catering yang sudah di kenal masyarakat umum kota Padang, Catering ABC harus mampu menghadapi dan siap atas persaingan. Penjaminan kualitas makanan adalah salah satu komitmen Catering ABC terhadap konsumennya. Selain menjaga kualitas produknya ada dimensi lain yang harus di pertimbangkan, yaitu biaya produksi, dimana selain kualitas yang terjamin harga yang terjangkau adalah daya tarik tersendiri bagi sebuah usaha *catering*. Untuk mengatasi hal itu sebuah usaha harus mengeluarkan biaya produksi seefisien mungkin.

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan perusahaan dalam meningkatkan kualitas produk di kenal dengan istilah "biaya kualitas". Ketika perusahaan menerapkan program perbaikan kualitas, timbul kebutuhan untuk memantau dan melaporkan program-program tersebut (Hansen dan

Mowen, 2009). Pelaporan dan pengukuran biaya kualitas sangatlah penting untuk keberhasilan program perbaikan kualitas yang sedang di jalankan suatu perusahaan, jadi penting bagi perusahaan untuk mengetahui dan melakukan pengukuran serta melaporkan biaya kualitas tersebut.

Dengan latar belakang ini, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana dan apa saja aktifitas pengendalian kualitas yang diterapkan Catering ABC?
2. Biaya-biaya apa saja yang timbul dari pengendalian kualitas produk di Catering ABC?
3. Bagaimana penerapan biaya kualitas di Catering ABC dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi?

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual (Mulyadi, 2005). Contohnya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya depresiasi peralatan, dan lain-lain. Menurut objek pengeluarannya secara garis besar biaya produksi di bagi menjadi tiga bagian yaitu : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

2.2 Defenisi Kualitas

Secara umum, kamus mendefinisikan kualitas sebagai “derajat atau tingkat kesempurnaan”. Dalam hal ini, kualitas adalah ukuran relatif dari kebaikan (*goodness*). Menurut Hansen dan Mowen (2009) kualitas didefinisikan tingkat atau nilai keunggulan; dalam arti, kualitas merupakan tolak ukur relatif terhadap kebaikan. Secara operasional, kualitas suatu produk atau jasa adalah sesuatu yang memenuhi atau melebihi harapan pelanggan. Jadi, kualitas adalah kepuasan pelanggan.

2.3 Biaya Kualitas

Menurut Hansen dan Mowen (2009:268) biaya kualitas dapat didefinisikan kegiatan yang berhubungan dengan kualitas adalah kegiatan yang dilakukan karena kualitas yang buruk, mungkin atau telah terjadi. Biaya-biaya untuk melakukan kegiatan-kegiatan ini disebut biaya kualitas. Jadi, biaya kualitas adalah biaya-biaya yang timbul karena mungkin atau telah terdapatnya produk dengan kualitas yang buruk.

2.4 Penggolongan Biaya Kualitas

Biaya kualitas digolongkan menjadi empat kategori:

- a. Biaya pencegahan (*Prevention cost*)

Biaya pencegahan terjadi untuk menghindari kualitas yang buruk. Biaya pencegahan adalah biaya yang terjadi untuk menghalangi produksi dari produk yang tidak memenuhi spesifikasi.

- b. Biaya penilaian (*appraisal cost*)

Biaya penilaian sebagai biaya yang terjadi untuk mendeteksi unit individu mana yang tidak memenuhi spesifikasi.

- c. Biaya kegagalan internal (*internal failure cost*)

Biaya kegagalan internal adalah biaya yang terjadi pada suatu produk yang cacat sebelum dikirim ke pelanggan.

- d. Biaya kegagalan eksternal (*eksternal failure cost*)

Biaya kegagalan eksternal yaitu biaya yang dikeluarkan untuk memperbaiki kerusakan kualitas setelah produk atau jasa yang tidak dapat diterima mencapai pelanggan.

2.5 Tujuan Biaya Kualitas

Biaya kualitas disusun oleh perusahaan atas dasar suatu tujuan yang melandasi hal tersebut. Hansen dan Mowen (2009:272) mengungkapkan tujuan biaya kualitas sebagai berikut:

1. Memperbaiki dan mempermudah perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan manajerial.
2. Memproyeksikan mengenai kapan biaya dan penghematan itu terjadi dan dibuat. Jadi, tujuan pembuatan biaya kualitas adalah untuk mempermudah proses keputusan manajemen. Selain itu juga, agar perusahaan dapat memproyeksikan kapan biaya terjadi, serta agar perusahaan dapat mengefisienkan biaya. Dengan adanya tujuan biaya kualitas, perusahaan mengharapkan agar biaya kualitas dapat dipergunakan dengan baik.

2.6 Pelaporan Informasi Biaya Kualitas

Suatu sistem pelaporan biaya kualitas menjadi penting (*esensial*) jika organisasi tersebut serius dengan biaya perbaikan dan pengontrolan kualitas. Langkah pertama dan

sederhana dalam menciptakan sistem tersebut adalah dengan melaporkan biaya-biaya kualitas aktual saat ini.

Daftar yang rinci dari biaya kualitas aktual per-kategori dapat memberikan dua informasi penting. Pertama, daftar ini menunjukkan beberapa yang di keluarkan untuk tiap kategori biaya kualitas dan pengaruhnya terhadap laba. Kedua, daftar tersebut menunjukkan distribusi biaya kualitas dengan kategori, memungkinkan para manajer menilai kepentingan relatif tiap kategori.

2.7 Hubungan Biaya Kualitas dengan Efisiensi Biaya Produksi

Biaya yang dikeluarkan untuk mengerjakan kembali produk yang gagal yang disebabkan karena pengendalian kualitas dari produk

yang tidak baik atau yang tidak sesuai dengan spesifikasi standar kualitas yang telah ditetapkan, akan lebih besar dari pada biaya yang dikeluarkan untuk mencegah kegagalan produk tersebut terjadi.

Oleh karena itu, jika kegiatan pengendalian kualitas dapat berjalan dengan baik, tanpa menghasilkan produk cacat dalam proses produksi. Maka pengulangan kerja akan berkurang karena menurunnya unit produk cacat.

Hansen Mowen (2009:265) mengatakan bahwa: "Dengan menurunnya unit produk cacat maka sedikit tenaga kerja dan bahan yang digunakan untuk menghasilkan *output* yang sama. Penurunan jumlah unit cacat memperbaiki kualitas, sementara pengurangan jumlah *input* yang digunakan meningkatkan efisiensi produksi".

Tabel 1
Penelitian Terdahulu

No	Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
1	Erviansyah (2013)	Analisis Biaya Kualitas terhadap produk cacat pada PT Nusa Toyotetsu Corporation	Analisis Deskriptif Kuantitatif	1. Biaya Pencegahan berpengaruh negatif secara langsung terhadap produk rusak 2. Biaya penilaian berpengaruh negatif secara langsung terhadap produk rusak 3. Biaya pencegahan berpengaruh negatif secara langsung terhadap produk rusak
1	Bawon, dkk (2013)	Penerapan Biaya Kualitas untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya produksi	Deskriptif	Berdasarkan penelitian yang dilakukan perusahaan belum menerapkan dan melaporkan biaya kualitas. Walaupun belum menerapkan dan melaporkan biaya kualitas terdapat kegiatan-kegiatan yang berkaitan dengan biaya kualitas..

No	Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
3	Tulende dan Ilat (2014)	Penerapan Biaya Kualitas untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi pada UD. Sinar Sakti Manado	deskriptif kuantitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menambah jumlah karyawan pada saat pemeriksaan bahan baku dan pembantu, maka kemungkinan adanya bahan baku yang berkualitas rendah menurun sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik dan akan berdampak pada jumlah penjualan yang naik

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif bersifat deskriptif. Penelitian bersifat deskriptif bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran secara sistematis dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diteliti.

Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus pada salah satu perusahaan di kota Padang (Catering ABC), data dikumpulkan melalui wawancara, observasi dan dokumentasi untuk menguraikan tentang sifat-sifat, aspek-aspek dan keadaan yang sebenarnya dari suatu obyek penelitian secara spesifik untuk memperoleh data.

3.2 Jenis dan Sumber Data

- Data kuantitatif
Yaitu dokumen yang memuat data-data pendukung perhitungan, seperti laporan biaya operasional, rincian gaji karyawan, laporan pendapatan, laporan laba/rugi dan rincian aset tetap.
- Data kualitatif
Yaitu data-data yang berupa sejarah perusahaan dan narasi proses produksi.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

- Penelitian Lapangan (*Field Research*)
yaitu penelitian yang dilakukan secara langsung, berupa :

- Wawancara
Wawancara dilakukan dalam bentuk tidak terstruktur sehingga peneliti dapat menggali informasi lebih lanjut dan lebih lengkap. Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan mengenai kegiatan perusahaan dalam proses produksinya, bagaimana pengendalian kualitas produk di perusahaan, apa standar kualitas produk di perusahaan dan apa saja usaha perusahaan untuk menjaga serta meningkatkan kualitas produknya.
- Observasi
Observasi dilakukan untuk mengamati dan mengawasi sendiri objek yang akan diteliti sehingga peneliti dapat mengetahui secara langsung kondisi perusahaan yang dijadikan sebagai objek penelitian. Observasi yang dilakukan oleh peneliti adalah mengamati proses produksi yang dilakukan perusahaan, mengamati peralatan dan sumber daya yang digunakan dalam proses produksi.

- c. Dokumentasi
Dokumentasi yang dilakukan yaitu dengan cara mengumpulkan data berupa sejarah perusahaan, laporan biaya operasional dan umum, laporan pendapatan, *list* gaji karyawan, rincian aset tetap, dan lain-lain.
2. Penelitian Perpustakaan (*Library Reseach*)
Yaitu penelitian yang dilakukan guna memperoleh pengetahuan dan landasan teori dari berbagai literatur, referensi dan hasil penelitian yang berhubungan dengan objek penelitian.

“Menjadi industri jasa boga terbaik di Indonesia”.

Untuk mewujudkan visi tersebut, maka Catering ABC telah menetapkan misi sebagai berikut :

1. Menerapkan SMM ISO 9001-2008 dan *management information system*
2. Meningkatkan sumber daya manusia yang berkualifikasi yang profesional
3. Melengkapi sarana dan prasarana yang berkualifikasi berstandar catering
4. Menciptakan menu makanan dan minuman yang bercitarasa nasional dan internasional
5. Memberikan pelayanan sesuai dengan persyaratan pelanggan
6. Menciptakan lingkungan kerja kondusif yang berstandar catering.

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Visi dan Misi Catering ABC

Catering ABC telah menetapkan visi yang merupakan arah tujuan jangka panjang yang hendak dicapai pada masa mendatang yaitu

4.2 Hasil Penelitian

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat kegiatan-kegiatan berupa biaya yang berhubungan dengan biaya kualitas, selama ini Catering ABC belum melakukan pelaporan biaya kualitas secara khusus, laporan biaya kualitas tahun 2012-2014 adalah sebagai berikut :

Tabel 2.
Laporan biaya kualitas Catering ABC tahun 2012 (dalam rupiah)

JENIS BIAYA	JUMLAH	PERSENTASE
Biaya pencegahan		
Biaya SMM ISO 9001:2008	15.000.000	4,33%
Biaya perbaikan dan peralatan produksi	9.150.000	2,64%
Biaya pendidikan dan pelatihan karyawan produksi	2.575.000	0,74%
Jumlah biaya pencegahan	26.725.000	8%
Biaya Penilaian		
Biaya penilaian hasil produksi	34.394.500	9,94%
Biaya pemeriksaan bahan baku	24.860.000	7,18%
Jumlah biaya penilaian	59.254.500	17%
Biaya kegagalan eksternal		
Biaya penggantian bahan makanan	260.064.747	75,15%
Jumlah biaya kegagalan eksternal	260.064.747	75,15%
TOTAL BIAYA KUALITAS	346.044.247	100%

Sumber : data olahan

Tabel 3.
Laporan Biaya kualitas Catering ABC tahun 2013 (dalam rupiah)

JENIS BIAYA	JUMLAH	PERSENTASE
Biaya pencegahan		
Biaya SMM ISO 9001:2008	15.000.000	4,39%
Biaya perbaikan dan peralatan produksi	8.950.000	2,62%
Biaya pendidikan dan pelatihan karyawan produksi	-	0,00%
Jumlah biaya pencegahan	23.950.000	7%
Biaya Penilaian		
Biaya penilaian hasil produksi	34.782.500	10,17%
Biaya pemeriksaan bahan baku	24.860.000	7,27%
Jumlah biaya penilaian	59.642.500	17%
Biaya kegagalan eksternal		
Biaya penggantian bahan makanan	258.304.608	75,55%
Jumlah biaya kegagalan eksternal	258.304.608	75,55%
TOTAL BIAYA KUALITAS	341.897.108	100%

Sumber : data olahan

Tabel 4
Laporan Biaya kualitas Catering ABC tahun 2014 (dalam rupiah)

JENIS BIAYA	JUMLAH	PERSENTASE
Biaya pencegahan		
Biaya SMM ISO 9001:2008	-	0,00%
Biaya perbaikan dan peralatan produksi	9.025.000	2,35%
Biaya pendidikan dan pelatihan karyawan produksi	400.000	0,10%
Jumlah biaya pencegahan	9.425.000	2%
Biaya Penilaian		
Biaya penilaian hasil produksi	39.204.500	10,21%
Biaya pemeriksaan bahan baku	29.350.000	7,65%
Jumlah biaya penilaian	68.554.500	18%
Biaya kegagalan eksternal		
Biaya penggantian bahan makanan		79,68%

JENIS BIAYA	JUMLAH	PERSENTASE
	305.830.480	
Jumlah biaya kegagalan eksternal	305.830.480	79,68%
TOTAL BIAYA KUALITAS	383.809.980	100%

Sumber : data olahan

Tabel 5
Laporan biaya kualitas tahun 2012-2014

JENIS BIAYA	2012	2013	2014
Biaya pencegahan			
Biaya SMM ISO 9001:2008	15.000.000	15.000.000	-
Biaya perbaikan dan peralatan produksi	9.150.000	8.950.000	9.025.000
Biaya pendidikan dan pelatihan karyawan produksi	2.575.000	-	400.000
Jumlah biaya pencegahan	26.725.000	23.950.000	9.425.000
Biaya Penilaian			
Biaya penilaian hasil produksi	34.394.500	34.782.500	39.204.500
Biaya pemeriksaan bahan baku	24.860.000	24.860.000	29.350.000
Jumlah biaya penilaian	59.254.500	59.642.500	68.554.500
Biaya kegagalan eksternal			
Biaya penggantian bahan makanan	260.064.747	258.304.608	305.830.480
Jumlah biaya kegagalan eksternal	260.064.747	287.439.984	305.830.480
TOTAL BIAYA KUALITAS	346.044.247	371.032.484	383.809.980

Sumber : Data Olahan

Tabel 6
Persentase biaya kualitas 2012-2014

Jenis Biaya	2012	2013	2014
Biaya pencegahan	7,7%	6,5%	2,5%
Biaya penilaian	17,1%	16,1%	17,9%
Biaya kegagalan eksternal	75,2%	77,5%	79,7%
TOTAL	100,0%	100,0%	100,0%

Setelah melakukan penelitian di Catering ABC, peneliti juga menemukan bahwa selama ini Catering ABC belum mengelompokkan biaya produksi

berdasarkan tiga kategori pada umumnya, biaya produksi masih tergabung pada biaya operasional dan umum, untuk itu peneliti mencoba mengelompokkan biaya tersebut

seperti laporan yang di sajikan dalam tabel berikut ini :

Tabel 7
Laporan Biaya Produksi Catering ABC tahun 2012-2014 (dalam rupiah)

	2012	2013	2014
Biaya Bahan Baku	Rp 6.276.283.431	Rp 5.702.861.244	Rp 6.092.525.109
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 447.010.000	Rp 462.520.000	Rp 515.308.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp 1.404.843.430	Rp 1.175.948.337	Rp 1.086.214.254
TOTAL BIAYA PRODUKSI	Rp 8.128.136.861	Rp 7.341.329.581	Rp 7.694.047.363

Berdasarkan aturan ibu jari (*the rule of thumb*) bahwa biaya kualitas harus tidak lebih dari 2,5% pertahun di hitung dari total penjualan pertahun (Hansen dan Mowen : 2001). Menentukan efisiensi biaya kualitas di lakukan dengan membandingkan biaya kualitas terhadap penjualan. Tujuan perbandingan biaya kualitas terhadap

penjualan adalah untuk mengetahui perusahaan membutuhkan upaya perbaikan atau tidak, karena di katakan bahwa biaya kualitas yang efisien adalah apabila total biaya kualitas lebih kecil dari 2,5% jika di bandingkan dengan total penjualan.

Tabel 8
Perbandingan biaya kualitas dengan penjualan (dalam rupiah)

Tahun	Penjualan	Biaya pencegahan	Biaya penilaian	Biaya kegagalan eksternal
2012	Rp 13.687.618.286	Rp 26.725.000	Rp 59.254.500	Rp 260.064.747
2013	Rp 12.300.219.406	Rp 23.950.000	Rp 59.642.500	Rp 287.439.984
2014	Rp 12.233.219.205	Rp 9.425.000	Rp 68.554.500	Rp 305.830.480

Sumber : data olahan

Tabel 9
Persentase biaya kualitas terhadap penjualan

Tahun	Penjualan	Biaya pencegahan	Biaya penilaian	Biaya kegagalan eksternal	TOTAL
2012	Rp 13.687.618.286	0,20%	0,43%	1,90%	2,53%
2013	Rp 12.300.219.406	0,19%	0,48%	2,34%	3,02%
2014	Rp 12.233.219.205	0,08%	0,56%	2,50%	3,14%

Sumber : data olahan

4.2.1 Taksiran biaya kualitas

Menurut Hansen dan Mowen (2001) pandangan tradisional terhadap kualitas adalah bahwa terdapat pertukaran antara biaya kontrol (biaya pencegahan dan biaya

penilaian) dan biaya kegagalan (biaya kegagalan internal dan eksternal).

Hal ini merupakan perbandingan optimal antara biaya pengendalian dan biaya kegagalan, serta mewakili apa yang dikenal dengan tingkat kualitas yang dapat di terima (*acceptable quality level-AQL*). Biaya kualitas

tahun 2012-2014 menunjukkan bahwa biaya kegagalan *eksternal* (*eksternal failure cost*) akan mengalami penurunan seiring dengan meningkatnya biaya pencegahan (*prevention cost*).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menemukan bahwa sebagian besar biaya kegagalan eksternal yang dikeluarkan perusahaan adalah dari

biaya penggantian makanan yang merupakan *complain* pelanggan atas produk perusahaan. *Complain* tersebut sering berupa makanan yang tidak bisa dikonsumsi (basi), menanggapi *complain* tersebut biasanya perusahaan melakukan tindakan ganti rugi berupa uang atau mengganti dengan makanan yang baru.

Tabel 10
Taksiran biaya kualitas tahun 2014 (dalam rupiah)

JENIS BIAYA	JUMLAH	PERSENTASE
Biaya pencegahan		
Biaya SMM ISO 9001:2008	15.000.000	0,12%
Biaya perbaikan dan peralatan produksi	9.025.000	0,07%
Biaya pendidikan dan pelatihan karyawan produksi	10.800.000	0,09%
Jumlah biaya pencegahan	34.825.000	0,28%
Biaya Penilaian		
Audit kualitas	16.000.000	0,13%
Biaya penilaian hasil produksi	39.204.500	0,32%
Biaya pemeriksaan bahan baku	29.350.000	0,24%
Jumlah biaya penilaian	84.554.500	0,69%
Biaya kegagalan <i>eksternal</i>		
Biaya penggantian bahan makanan	24.000.000	0,20%
Jumlah biaya kegagalan <i>eksternal</i>	24.000.000	0,20%
TOTAL BIAYA KUALITAS	143.379.500	1,17%
*Penjualan aktual adalah	12.233.219.205	

Tabel 11
Perbandingan antara biaya kualitas aktual dan taksiran tahun 2014

JENIS BIAYA	AKTUAL	TAKSIRAN	PENAMBAHAN (PENGURANGAN)
Biaya pencegahan			
Biaya SMM ISO 9001:2008	-	15.000.000	(15.000.000)
Biaya perbaikan dan peralatan produksi	9.025.000	9.025.000	-
Biaya pendidikan dan pelatihan karyawan produksi	400.000	10.800.000	(10.400.000)

JENIS BIAYA	AKTUAL	TAKSIRAN	PENAMBAHAN (PENGURANGAN)
Jumlah biaya pencegahan	9.425.000	34.825.000	(25.400.000)
Biaya Penilaian			
Audit kualitas	-	16.000.000	(16.000.000)
Biaya penilaian hasil produksi	39.204.500	39.204.500	-
Biaya pemeriksaan bahan baku	29.350.000	29.350.000	-
Jumlah biaya penilaian	68.554.500	84.554.500	(16.000.000)
Biaya kegagalan eksternal			
Biaya penggantian bahan makanan	305.830.480	24.000.000	281.830.480
Jumlah biaya kegagalan eksternal	305.830.480	24.000.000	281.830.480
TOTAL BIAYA KUALITAS	383.809.980	143.379.500	240.430.480

Sumber : Data olahan

Setelah di lakukan taksiran biaya kualitas, biaya kualitas Catering ABC menurun sebesar Rp 240.430.480,00 membuat sehingga menjadikan biaya kualitas Catering

ABC lebih efisien dan mampu mencapai persentase di bawah 2,5%, Efisiensi Biaya tersebut di sajikan dalam tabel di bawah ini

Tabel 12
Persentase Efisiensi Biaya

JENIS BIAYA	2014	TAKSIRAN	EFISIENSI	% PENJUALAN
Biaya kualitas	378.109.980	137.679.500	240.430.480	3,09%
Penjualan tahun 2014	12.233.219.205	12.233.219.205		1,13%

5. KESIMPULAN

- Setelah di lakukan penelusuran terhadap biaya produksi, Catering XX memiliki 3 macam biaya kualitas, yaitu biaya pencegahan (*prevention cost*), Biaya penilaian (*appraisal cost* dan biaya kegagalan *eksternal* (*eksternal failure cost*).
- Berdasarkan penelitian yang telah di lakukan, penulis menemukan bahwa sebagian besar biaya kegagalan *eksternal* yang di keluarkan perusahaan adalah dari biaya penggantian makanan yang merupakan *complain* pelanggan atas produk perusahaan. *Complain*

tersebut sering berupa makanan yang tidak bisa di konsumsi (basi), untuk meminimalisir hal ini perusahaan harus mengeluarkan biaya pencegahan berupa pelatihan dan pendidikan karyawan produksi untuk mempelajari bagaimana agar hal ini dapat di hindari dengan penanganan yang tepat.

- Setelah penelitian ini di lakukan secara keseluruhan, maka dapat di simpulkan bahwa dengan penerapan biaya kualitas dapat memberikan banyak manfaat bagi manajemen perusahaan, dalam hal ini perusahaan dapat menjadikan biaya kualitas sebagai dasar untuk pengambilan keputusan produksi dan

menilai dampak biaya kualitas terhadap komponen keuangannya.

DAFTAR REFERENSI

- Bawon,dkk.(2013).Penerapan Biaya Kualitas Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi : Studi kasus pada PT. Pertani (Persero) Cabang Sulawesi Utara. Jurnal Riset Akuntansi *Going Concern* FEB UNSRAT.Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Hansen, Don R. dan Maryanne M. Mowen.(2009).Akuntansi Manjerial EdisiKedelapan Jilid 1.Jakarta:Salemba Empat.
- Hansen, Don R. dan Maryanne M. Mowen.(2009).Akuntansi Manjerial Edisi kedelapan Jilid 2.Jakarta:Salemba Empat.
- Hansen, Don R. dan Maryanne M. Mowen.(1997).Manajemen Biaya Buku 2. Jakarta:Salemba Empat.
- Mulyadi.(2005).Akuntansi biaya,(pp. 1-16).Yogyakarta:Akedemi manajemen perusahaan YKPN.
- Ratag,dkk. (2013). Penerapan Biaya Kualitas dalam Menigkatkan Efisiensi Biaya Produksi : Studi kasus pada PT. Tropica Cocoprime. Jurnal Riset Akuntansi *Going Concern* FEB UNSRAT. Universitas Sam Ratulangi Manado